Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Chicken Jalfrezi

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Chicken Jalfrezi

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

500 g Hähnchenbrustfilet

500 g Paprika

1 Teelöffel McCormick Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel McCormick Zimt gemahlen

4 Teelöffel Salz

1 Teelöffel McCormick Kurkuma gemahlen

1 Dose passierte Tomaten

0 g grüne Chilischoten

Chicken Jalfrezi

1.

1. Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hähnchen hinzufügen und unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Paprika ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben und 2 Minuten anbraten. Die restlichen Zutaten hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen.

3. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen.
4. Das Hähnchen wieder in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen vollständig durchgegart ist.
5. Nach Belieben mit gekochtem Reis oder Naan-Brot servieren.